

Generalità		Pecorino di Nule	
Presentazione	<p><b>Pecorino di Nule</b> Formaggio prodotto con latte ovino, crudo, intero, a pasta semicotta, di breve o media stagionatura. La forma è cilindrica con facce piane di diametro 18÷22 cm, scalzo leggermente convesso di 9÷15 cm, del peso di 2,5÷3,5 kg. La crosta è sottile, liscia, abbastanza dura, di colore giallo paglierino; la pasta è semidura o dura, di colore dal bianco al giallo paglierino. Odore e aroma richiamano quello del latte di pecora; il sapore è leggermente piccante nelle forme più stagionate. La produzione avviene in caseifici artigianali ubicati generalmente presso l'azienda zootecnica o in appositi locali presso le abitazioni dei produttori. La lavorazione avviene in locali molto semplici: nella stessa sala di lavorazione avvengono solitamente anche le operazioni di pressatura e salatura del formaggio. I locali di stagionatura sono cantine generalmente semi-interrate con temperatura non controllata, dotati di semplici attrezzature con ripiani in legno.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	<p>Provincia di <b>Sassari</b>: l'intero territorio del comune di Nule (SS) e comuni limitrofi. Ricco di insediamenti nuragici e di un panorama suggestivo, sia per la posizione geografica che per quella storica, fanno di Nule un'"isola" a se stante. Il suo territorio, al confine tra la provincia di Sassari e quella di Nuoro, non si differenzia dalle caratteristiche tipiche delle zone centro settentrionali della Sardegna. Vitale per l'economia agro-pastorale del paese è l'alternarsi continuo di pianori e di torrenti confluenti nel Tirso. Un territorio, questo, funzionale all'allevamento di bestiame (prevalentemente ovino), per la conformazione del terreno per quasi tutto l'anno sempre verde.</p>	
	Tipologie	<p>Chiamato anche come: <b>Casu de Nule</b>. Viene prodotto nelle tipologie: <b>SEMISTAGIONATO</b> e <b>STAGIONATO</b></p>	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo Pecore di razza Sarda allevate al pascolo brado</p>	
	Alimentazione	Pascolo naturale di essenze foraggere tipiche.	
Storia	<p>Il Casalis nel <i>"Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna (1833-1856)"</i> parla di Nule come di un centro ad economia prettamente agropastorale <i>"Essendo promiscui i territori di Bithi e Osidda, i pastori vanno largamente vagando. Si fanno formaggi assai reputati, specialmente quelli di autunno"</i>. Ne' il <i>"Goceano ieri e oggi"</i>, alla voce Nule, si riporta: <i>"al censimento del 1961 Nule, contava 2196 abitanti, quali venivano dalla pastorizia e dall'agricoltura"</i>. Numerosi sono i pastori riuniti in cooperativa, che riescono a lavorare il prodotto in loco grazie alla costruzione da parte della Regione Sardegna di un magnifico caseificio e di una cantina di salagione. Il Consorzio Produttori Pecorino Altopiano di Nule è, ovviamente, formato dai pastori e dagli allevatori che "popolano" queste terre, che si sono uniti con lo scopo di far conoscere il loro prodotto più importante: il Pecorino dei Produttori di Nule. Grazie alla tenacia dei suoi soci fondatori e al continuo controllo sanitario della filiera di produzione e del territorio, il Consorzio si sta pian piano ingrandendo, attraverso la costruzione di "mini-caseifici" dove ciascun pastore produce autonomamente il suo prodotto. La "missione" è quella di seguire un percorso di valorizzazione del "Pecorino dei Produttori di Nule" rappresentante, più di ogni altro bene, della tradizione alimentare locale. Essa trae origine dalla produzione del latte e dalla sua successiva trasformazione in formaggio da parte di molte piccole aziende agricole anticamente sparse sul territorio dell'Altopiano.</p>		

Descrizione		Pecorino di Nule	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, o Duro	
	Tecnologia	Pressato	

	<b>Stagionatura</b>	Semi-stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 18÷22
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o Leggermente convesso 9÷15
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,5÷3,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia.
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura, Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura, Poco elastica, Abbastanza compatta, Leggermente occhiata.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Abbastanza uniforme Irregolare Fine Diffusa in tutta la forma
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media, Medio-alta
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Animale (latte di pecora)
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Armonico nelle forme giovani, diventa più sapido e deciso in quelle mature.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Leggermente piccante nelle forme mature
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Poco elastica, Grassa, Abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino di Nule</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Questo formaggio è un prodotto da consumare tendenzialmente in purezza: per rendergli giustizia, quindi, si consiglia di utilizzarlo per taglieri misti, in abbinamento a salumi, mostarde, marmellate e uva.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il sapore complesso e strutturato del formaggio pecorino richiede l'abbinamento con vini rossi di buon corpo, dal profumo intenso e abbastanza tannici, come un Cannonau DOC. Fra le birre, si può optare per una birra trappista o addirittura una barley wine.
	<b>Miele / Confetture</b>	Composte di frutta, Mostarde
	<b>Pane</b>	

Produzione		Pecorino di Nule			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo brado			
	Munte	1 o 2 munte giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
	Preparazione	Il latte di pecora intero, crudo, proveniente da una o due mungiture (serale e mattutina) viene scaldato alla temperatura di coagulazione.			
Coagulazione	Temperatura	35÷39 °C.			
	Tempo	20÷50 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Raggiunta la coagulazione desiderata, la rottura della cagliata viene effettuata con uno spino di legno fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni di un chicco di "riso o miglio"			
Cottura		40÷42 °C ( <b>semicottura</b> ) Al termine della cottura, la massa caseosa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e quindi pressata in modo da avere un unico blocco che viene diviso in pezzi di dimensioni adatte per essere trasferiti negli stampi posti su un tavolo spersore.			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Le porzioni di cagliata vengono sistemate negli stampi, sottoposte a frugatura manuale, pressatura con appositi pesi o con sovrapposizione delle stesse, e rivoltamenti.</p> <p>Le forme, tenute in ambiente caldo umido, acquisiscono adeguata acidità e pertanto spurgano.</p> <p>Il formaggio viene salato a secco, o in salamoia satura, per un tempo variabile a seconda del sistema utilizzato e delle dimensioni delle forme.</p> <p>Dopo un breve periodo di asciugatura, il prodotto viene avviato alla stagionatura.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	Tipologia <b>SEMISTAGIONATO</b> : da 60 a 120 giorni. Tipologia <b>STAGIONATO</b> : da 120 giorni a 1 anno.			
	°C - UR%	I locali di stagionatura sono cantine generalmente semi-interrate con temperatura non controllata e semplici attrezzature con ripiani in legno.			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate con olio extravergine di oliva e/o aceto.			
Nota	<p>Per il prodotto non sono richieste deroghe specifiche, tuttavia è evidente che, per questo tipo di produzione, valgono quelle previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti per la fabbricazione dei prodotti a base di latte aventi produzione limitata e per i prodotti con oltre 60 giorni di maturazione.</p> <p>Sono applicabili inoltre le deroghe per i prodotti con caratteristiche tradizionali contemplate nella Decisione CE 97/284 e riportate nella Circolare del Ministero della Sanità del 01-12-1997.</p>				